KitchenAid®

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...
www.KitchenAid.ca

Table des matières 2

Modèles YKERC600 YKERC601 YKERC607 YKERC608 YKESC300 YKESC307 YKESC308 YKESH307

9754287FC

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE..... 3
La bride antibasculement....3
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES..... 6
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON....7
Commandes de la table de cuisson....7
Élément à double circuit....7
Vitrocéramique....8
Préparation de conserves à la maison....9
Ustensiles de cuisson....9
COMMANDES DE FOUR ÉLECTRONIQUES..... 10
Touches de commande électroniques....10
Affichages....10
Mise en marche....11
Annulation/arrêt....11
Horloge....11
Signaux sonores....11
Fahrenheit et Celsius....11
Minuterie....11
Verrouillage des commandes....11
Commande de température du four....12
UTILISATION DU FOUR....12
Papier d'aluminium....12
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson....12
Ustensiles de cuisson....13
Thermomètre à viande....13
Évent du four....13
Évent de la porte du four....13
Cuisson au four....13
Cuisson au gril....14
Cuisson par convection....15
Cuisson au four par convection....15
Rôtissage par convection....16
Cuisson au gril par convection....17
Repas complet par convection....17
Conversion EASYCONVECT™....18
Mode Sabbat....18
Déshydratation....19
Levée du pain....20
Sonde thermométrique....20
Cuisson minutée....21
ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE....22
Programme d'autonettoyage....22
Nettoyage général....23
Lampe de surface et lampe de nuit....24
Lampe(s) du four....25
Porte du four....25
Tiroir de remisage....26
DÉPANNAGE....26
ASSISTANCE OU SERVICE....27
GARANTIE....28

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

La bride antibasculement

Dans les conditions de service normales, la cuisinière ne bascule pas. Elle peut cependant basculer si une force ou un poids excessif est appliqué sur la porte ouverte alors que la bride antibasculement n'est pas convenablement fixée.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou une personne adulte peut faire basculer la cuisinière ce qui peut causer un décès.

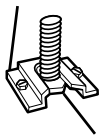
Joindre la bride antibasculement au pied arrière de la cuisinière.

Joindre de nouveau la bride antibasculement si la cuisinière est déplacée.

Voir détails dans les instructions d'installation.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

La bride antibasculement



Le pied de la cuisinière

Assurez-vous qu'une bride antibasculement est installée :

- **Glisser la cuisinière vers l'avant.**
- **Vérifier que la bride antibasculement est bien fixée au plancher.**
- **Glisser de nouveau la cuisinière vers l'arrière de sorte que le pied est sous la bride antibasculement.**

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la cuisinière, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** POUR MINIMISER LE RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, ELLE DOIT ÊTRE BIEN IMMOBILISÉE PAR DES DISPOSITIFS ANTIBASCULEMENT CORRECTEMENT INSTALLÉS. POUR VÉRIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLÉS, GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT ET VÉRIFIER SI LA BRIDE ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉE AU PLANCHER, ET GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE POUR QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SOIT SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.
- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret d'une cuisinière, des objets que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la cuisinière.
- Installation appropriée – S'assurer que la cuisinière est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la cuisinière pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la cuisinière.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la cuisinière.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de la cuisinière si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage dans ou sur la cuisinière – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four ou près des éléments de surface.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs, ou un extincteur à mousse.
- N'utiliser que des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments de surface peuvent devenir assez chauds pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de dimension appropriée – La cuisinière est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de dimension correcte améliore aussi l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale. Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- S'assurer que les cuvettes réfléchissantes ou les bols de renversement sont en place – L'absence de ces cuvettes ou bols au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes ou le fond du four de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou d'autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de produits inflammables et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table de cuisson brisée et créer un risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte – Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Positionnement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four en position désirée pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chaud du four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et les surfaces près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

Pour les cuisinières avec programme d'autonettoyage –

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser des produits commerciaux de nettoyage du four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four – Ôter la lèchefrite et son plat et les autres ustensiles.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

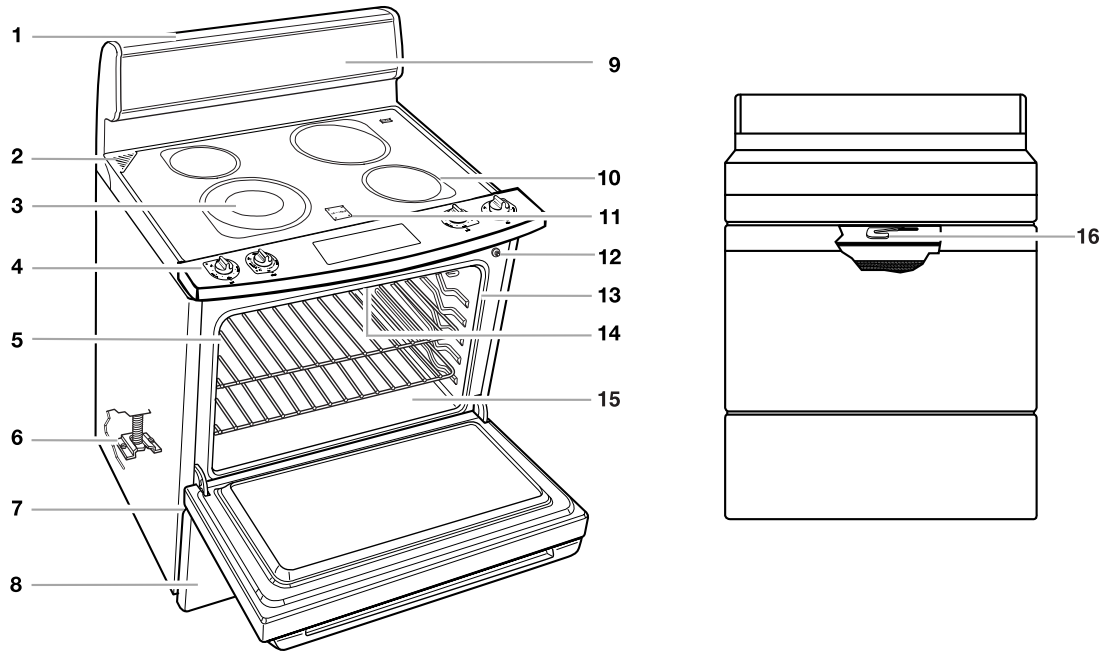
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre plusieurs modèles différents. La cuisinière que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent être différents de ceux de votre modèle.

Tableau de commande

1. *Commande arrière gauche*
2. *Commande avant gauche (élément à double circuit sur les modèles à vitrocéramique)*
3. *Commande de four électronique*
4. *Commande avant droite*
5. *Commande arrière droite*

Cuisinière



1. *Lampe de surface (sur certains modèles)*
2. *Évent du four*
3. *Élément à double circuit (sur les modèles à vitrocéramique)*
4. *Tableau de commande*
5. *Douille de la sonde thermométrique (non illustrée)*
6. *Bride antibasculement*
7. *Numéros de modèle et de série (derrière le côté gauche du tiroir)*
8. *Tiroir de remisage*
9. *Lampe de surface/nuit (sur certains modèles)*
10. *Zone de la surface de cuisson*
11. *Témoin lumineux de surface chaude*
12. *Lampe de four automatique*
13. *Joint d'étanchéité de la porte*
14. *Élément de cuisson au gril (non illustré/visible sur certains modèles)*
15. *Élément de cuisson au four (non illustré/visible sur certains modèles)*
16. *Loquet d'autonettoyage*

Pièces et caractéristiques non illustrées

Hublot de la porte du four
Lampe du four
Lèchefrite et grille
Support de lèchefrite (sur certains modèles)
Grille de rôtissage
Sonde thermométrique (sur certains modèles)

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la table de cuisson

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

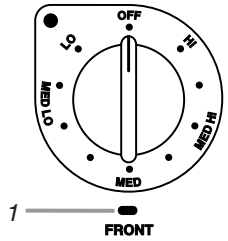
Les boutons de commande peuvent être réglés n'importe où entre HI et LO. Appuyer sur le bouton et le tourner jusqu'au réglage. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
HI ou MAX	■ Pour commencer la cuisson d'aliments. ■ Pour porter un liquide à ébullition.
6-8 [MED- HI]	■ Pour maintenir une ébullition rapide. ■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.
5 [MED]	■ Pour maintenir une ébullition lente. ■ Pour frire la volaille ou la viande. ■ Pour préparer pouding, sauce, glaçage ou jus de viande.
2-4 [MED- LO]	■ Pour cuire l'aliment en ragoût ou à la vapeur. ■ Pour faire mijoter un aliment.
LO ou 1	■ Pour garder les mets chauds. ■ Pour faire fondre chocolat ou beurre.
Élément à double circuit (sur certains modèles à vitrocéramique)	■ Conserves à la maison. ■ Ustensile de grand diamètre. ■ Grandes quantités d'aliments.

N'OUBLIEZ PAS : Quand l'appareil est utilisé ou (sur certains modèles) durant le programme d'autonettoyage, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

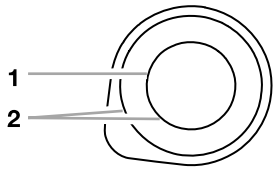
Témoin D'ALIMENTATION

Chaque bouton de commande comporte un témoin D'ALIMENTATION. Le témoin s'allume lorsque son bouton de commande est activé.



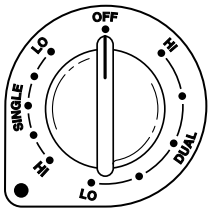
1. Témoin d'alimentation

Élément à double circuit
(sur les modèles à vitrocéramique)



1. Dimension simple
2. Dimension double

L'élément à double circuit offre une souplesse d'utilisation en fonction de la taille de l'ustensile de cuisson. La dimension simple peut être utilisée de la même manière qu'un élément ordinaire. La dimension double combine l'élément interne et l'élément externe; elle est recommandée pour les ustensiles de cuisson de plus grande dimension.



Utilisation de l'élément SINGLE (SIMPLE) :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens antihoraire de la position OFF (arrêt) à la zone SINGLE (simple) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner à OFF après la cuisson.

Utilisation de l'élément DUAL (DOUBLE) :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner dans le sens horaire de la position OFF (arrêt) à la zone DUAL (double) n'importe où entre HI et LO.
2. Appuyer sur le bouton et le tourner à OFF après la cuisson.

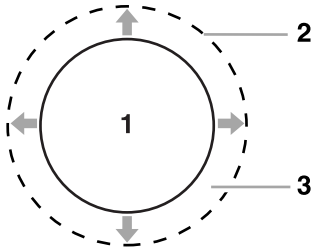
Vitrocéramique

La zone de cuisson à la surface deviendra rouge lorsque l'élément sera allumé. L'élément s'allumera et s'éteindra à tous les réglages, pour maintenir le niveau de température choisi.

Il est normal pour la surface en vitrocéramique blanche de paraître décolorée lorsque les zones de cuisson à la surface sont chaudes. En se refroidissant, le verre reprendra sa couleur originale.

L'essuyage de la table de cuisson avant et après chaque utilisation aidera à garder la surface exempte de taches et donnera la température la plus uniforme. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

- Ne pas remiser des bocaux ou des canettes au-dessus d'une table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait l'endommager.
- Ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Quand la table de cuisson refroidit, l'air peut rester emprisonné entre le couvercle et la surface, et la vitrocéramique pourrait se briser quand le couvercle est enlevé.
- Nettoyer les renversements d'aliments sucrés et les souillures aussitôt que le témoin lumineux de surface chaude s'éteint. À défaut de les essuyer pendant que la surface est tiède, des piqûres peuvent survenir à la surface.
- Ne pas faire glisser les ustensiles, casseroles et les poêlons sur la table de cuisson. Les bases en aluminium ou en cuivre et les finis rugueux des ustensiles pourraient laisser des égratignures ou des marques permanentes sur la table de cuisson.
- Ne pas préparer du maïs éclaté dans des contenants en aluminium préemballés sur la table de cuisson. Le contenant pourrait laisser des marques d'aluminium qui ne peuvent pas être enlevées complètement.
- Veiller à ce que les matières qui pourraient fondre, telles que le plastique ou le papier d'aluminium, ne touchent pas la table de cuisson lorsqu'elle est chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson à la surface. Les ustensiles ne doivent pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) l'extérieur de la zone de cuisson.

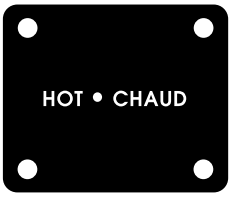


1. Zone de cuisson à la surface
2. Ustensile de cuisson/autoclave
3. Dépassement maximal de 1 po (2,5 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour la meilleure transmission de chaleur et l'efficacité de l'énergie. Les ustensiles de cuisson dont le fond est arrondi, gauchi, nervuré ou entaillé pourraient causer un chauffage inégal et des résultats de cuisson médiocres.
- Déterminer si le fond d'un ustensile de cuisson est plat en plaçant le bord d'une règle contre la base de l'ustensile. Si la règle est tournée dans tous les sens, aucun espace ou lumière ne devrait être visible entre la règle et l'ustensile.
- Les ustensiles de cuisson dont le fond comporte de légères bosselures ou de petites rainures de dilatation peuvent être utilisés.
- S'assurer que le dessous des casseroles est propre et sec avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts lors du chauffage.
- Ne pas faire cuire des aliments directement sur la table de cuisson.

Témoin lumineux de surface chaude (sous la surface en vitrocéramique)

Le témoin lumineux de surface chaude s'illuminera lorsque toute zone de cuisson à la surface est trop chaude pour être touchée, même après que la zone de cuisson à la surface est éteinte.



Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permettra aux surfaces les plus récemment utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Les autoclaves ne devraient pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux zones de cuisson à la surface, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- Sur les modèles à vitrocéramique, utiliser seulement des autoclaves à fond plat.
- Sur les modèles avec éléments en spirale, l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. Si ce nécessaire n'est pas installé, la vie utile de l'élément en spirale sera raccourcie. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, contacter Agriculture Canada. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves à la maison peuvent aussi offrir de l'aide.

Ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface d'une table de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface chauds.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

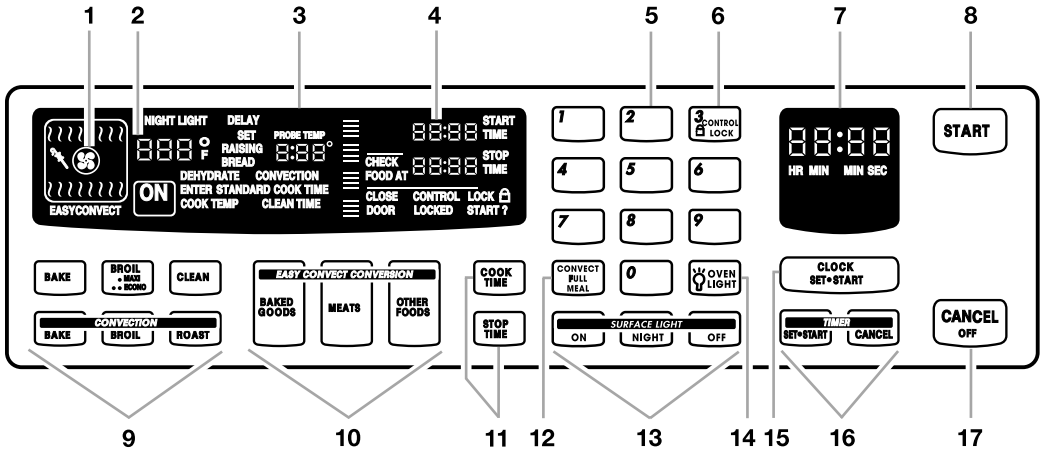
Les surfaces rugueuses peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base dans un ustensile de cuisson et peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et contribue aux résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base. Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

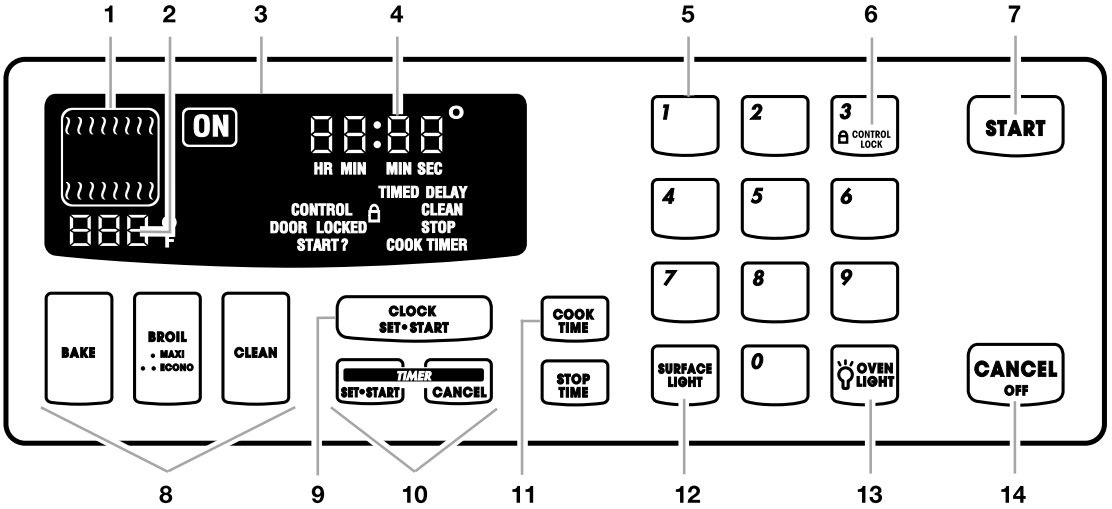
Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau d'ustensile de cuisson.

USTENSILE	CARACTÉRISTIQUES
Aluminium	■ Chauffe rapidement et uniformément. ■ Convient à tous les genres de cuisson. ■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.
Fonte	■ Chauffe lentement et uniformément. ■ Convient pour le brunissage et la friture. ■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.
Céramique ou vitrocéramique	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Chauffe lentement mais inégalement. ■ Les meilleurs résultats sont obtenus sur les réglages de chaleur basse à moyenne.
Cuivre	■ Chauffe très rapidement et également.
Marmite en terre cuite	■ Suivre les instructions du fabricant. ■ Utiliser des réglages de température basse.
Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée	■ Voir acier inoxydable ou fonte.
Acier inoxydable	■ Chauffe rapidement, mais inégalement. ■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage égal.

COMMANDES DE FOUR ÉLECTRONIQUES



1. *Symbole de l'afficheur du four*
2. *Réglages de chaleur*
3. *Afficheur du four*
4. *Heure de mise en marche/arrêt*
5. *Touches numériques*
6. *Verrouillage des commandes*
7. *Afficheur de l'heure/minuterie (sur certains modèles)*
8. *Mise en marche*
9. *Réglages du four*
10. *Conversion EASYCONVECT™ (sur certains modèles)*
11. *Cuisson minutée*
12. *Repas complet par convection (lampe de surface sur certains modèles)*
13. *Lampe de surface (sur certains modèles)*
14. *Lampe du four*
15. *Horloge*
16. *Minuterie*
17. *Annulation/arrêt*



1. *Symbole de l'afficheur du four*
2. *Réglages de chaleur*
3. *Afficheur du four*
4. *Heure de mise en marche/arrêt*
5. *Touches numériques*
6. *Verrouillage des commandes (sur certains modèles)*
7. *Mise en marche*
8. *Réglages du four*
9. *Horloge*
10. *Minuterie*
11. *Cuisson minutée*
12. *Lampe de surface (verrouillage des commandes sur certains modèles)*
13. *Lampe du four*
14. *Annulation/arrêt*

Touches de commande électroniques

Lorsqu'on appuie sur l'une ou l'autre des touches de fonction sur la commande de four électronique, le faire avec l'index. Appuyer sur la touche pendant quelques secondes ou jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.

Lors de l'entrée de fonctions multiples dans un même réglage, attendre momentanément avant d'appuyer sur chaque touche de commande. Si on appuie plusieurs fois d'affilée sur une même touche, celle-ci peut s'arrêter de fonctionner momentanément. Attendre quelques secondes, puis la touche de fonction devrait de nouveau fonctionner normalement.

Affichages

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, tous les affichages s'allument pendant 5 secondes. Puis, "PF" s'affiche. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) pour effacer les affichages.

L'affichage de "PF" à tout autre moment indique qu'il y a eu une panne de courant. Appuyer sur CANCEL OFF et régler de nouveau l'horloge au besoin.

Afficheur du four (sur certains modèles)

Lors de l'utilisation du four, l'afficheur indique la température du four, la (les) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche.

Durant la cuisson minutée, cet afficheur montre également une barre verticale, un compte à rebours et l'heure d'arrêt (si programmée).

Si “Err” apparaît sur l’afficheur, on a appuyé sur une touche incorrecte. Appuyer sur CANCEL OFF et entrer de nouveau les données.

Lorsque le four n’est pas utilisé, l’afficheur reste vierge.

Affichage de l’heure/minuterie (sur certains modèles)

Cet afficheur indique l’heure ou le compte à rebours de la minuterie.

Mise en marche

La touche START (mise en marche) met en marche toutes les fonctions du four, à l’exception de minuterie), Control Lock (verrouillage des commandes) et Sabbath Mode (mode Sabbat). Si on n’appuie pas sur cette touche dans l’intervalle de 5 secondes après avoir appuyé sur une touche, “START?” apparaît sur l’afficheur du four comme rappel. Si on n’appuie pas sur cette touche dans l’intervalle de 4 minutes après avoir appuyé sur une touche, l’afficheur du four retourne au mode inactif (vierge) et la fonction programmée est annulée.

Annulation/arrêt

La touche CANCEL OFF (annulation/arrêt) arrête toutes les fonctions du four à l’exception de Clock (horloge), Timer (minuterie) et Control Lock (verrouillage des commandes).

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et n'indique pas a.m. ou p.m.

Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK SET/START (réglage de l’horloge/mise en marche).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l’heure.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN “vers le haut” ou “vers le bas” jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
3. Appuyer sur START (Mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sont sonores et ils indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- On a appuyé sur la touche correcte
- Four préchauffé
- Fonction entrée

Trois signaux sonores

- On a appuyé sur la touche incorrecte

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Rappel à intervalles de 1 minute après les signaux de fin de programme

Pour activer/désactiver les signaux sonores :

1. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
2. Ouvrir la porte du four.
3. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 6 secondes.
4. L'affichage indique “SND ON” (signaux sonores activés) ou “SND OFF” (signaux sonores désactivés).

Fahrenheit et Celsius

Pour régler le four en degrés Celsius :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt).
3. Appuyer sur les touches 1, 2 et 3 dans cet ordre.
4. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).
5. Appuyer sur START (mise en marche) pour confirmer que l’échelle Celsius est utilisée.

Seuls la température et un symbole de degré clignotant apparaissent sur l’afficheur de température quand le four est réglé pour cuire en degrés Celsius.

Répéter les étapes ci-dessus afin de régler le four pour une cuisson en degrés Fahrenheit.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède au compte à rebours de la durée réglée. La minuterie ne met pas en marche et n’arrête pas le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET/START (minuterie/mise en marche).

   Appuyer de nouveau pour alterner entre MIN/SEC et HR/MIN.

   Si au bout de 4 minutes, aucune action n’a été effectuée, l’afficheur retourne au mode d’affichage de l’heure.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN “vers le haut” ou “vers le bas” jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse sur l'afficheur.
3. Appuyer sur TIMER SET/START.

   Si on n’appuie pas sur la touche dans l’intervalle de 4 minutes, l’afficheur retourne au mode d’affichage de l’heure et la fonction programmée s’annule.

   À la fin de la durée réglée, les signaux de fin de programme se font entendre si activés, suivis de signaux de rappel à chaque minute.
4. Appuyer sur TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

   Ne pas oublier que si on a appuyé sur CANCEL OFF (annulation arrêt), le four s’éteint.

   La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l’utilisation non intentionnelle du four. Le verrouillage est préréglé à la position arrêt, mais peut être activé.

Lorsque la commande est activée, seules les touches TIMER SET/START (réglage de la minuterie/mise en marche) et TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) fonctionnent.

Le verrouillage est préréglé déverrouillé, mais peut être activé.

Avant le verrouillage, s’assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

Verrouillage :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 5 secondes.

   Un signal sonore se fait entendre et “START?” (mise en marche) s’affiche.
3. Appuyer sur START. “CONTROL LOCK” et l’image d’un cadenas s’affichent.

Déverrouillage :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage) pendant 5 secondes.

   Un signal sonore se fait entendre et “CONTROL LOCK” et l’image d’un cadenas disparaissent de l’affichage.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l’ouverture de la porte du four durant le fonctionnement intermittent de l’élément ou du brûleur peut donner des mesures incorrectes.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Un signe moins signifie que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT EN °F (CHANGEMENT AUTOMATIQUE EN °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (8° à 11°C)	...modérément plus
25° à 35°F (14° à 19°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-8° à -11°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-14° à -19°C)	...beaucoup moins

Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant 5 secondes. L’affichage du four indique le calibrage courant, par exemple, “0° CAL COOK TEMP” (temp. de cuisson calibrage 0°).
4. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour augmenter et sur BROIL/MAXI/ECONO (cuisson au gril/maximum/économique) pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). L’ajustement peut-être effectué entre 35° F (21°C) et –35°F (-21°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations. L’exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d’aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d’aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

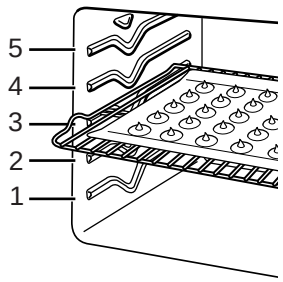
- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d’aluminium; l’air doit pouvoir circuler librement pour les meilleurs résultats de cuisson.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d’aluminium sur la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu’elle dépasse d’environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.
- Lors de la cuisson par convection (sur certains modèles), ne pas recouvrir les aliments de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT : Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte ou le fond du four. Des dommages permanents du fini en porcelaine pourraient en résulter.

GRILLES

Positionner les grilles avant d’allumer le four. Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson. S’assurer que les grilles sont de niveau. Pour retirer une grille, la tirer jusqu’à la position d’arrêt, soulever le bord avant et la sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.



ALIMENT	POSITION(S) DES GRILLES
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux des anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

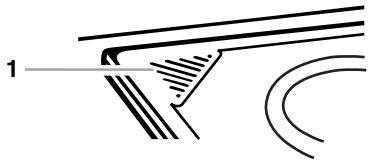
USTENSILES DE CUISSON/RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage égal	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer d'1/2 po (1,25 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier toute viande à deux ou trois endroits.

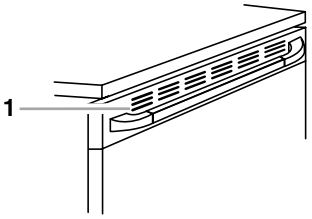
Évent du four



1. Évent du four

L'évent du four ne doit pas être bloqué ou recouvert car il permet d'évacuer du four l'air chaud et l'humidité. Dans un tel cas, la mauvaise circulation d'air affecterait la cuisson et le nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent des objets en plastique, en papier ou en un matériau qui pourrait fondre ou brûler.

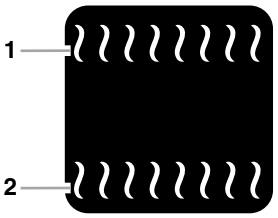
Évent de la porte du four



1. Évent de la porte du four

De l'air chaud et de l'humidité s'échappent de l'évent de la porte lors de l'utilisation de certains modes du four. Une certaine condensation peut se produire, toutefois elle n'affectera pas la performance de cuisson.

Cuisson au four



1. Élément du gril
2. Élément de cuisson au four

La fonction CUISSON AU FOUR est idéale pour la cuisson, le rôtissage ou pour chauffer les mets en sauce.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four constante.

Si on ouvre la porte du four durant la cuisson au four ou le rôtissage, l'élément de cuisson au gril s'éteindra immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteindra au bout de 2 minutes. Ils se rallumeront une fois que la porte sera fermée.

Pour la cuisson au four ou le rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant d'y placer l'aliment au four sauf si la recette le recommande.

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE "vers le haut" ou "vers le bas" pour entrer une température autre que 350°F (177°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Lo°" apparaîtra sur l'affichage du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Sur certains modèles, "PrE" apparaît sur l'afficheur si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

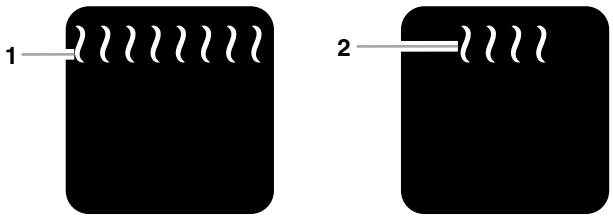
   Sur certains modèles, lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four indique les augmentations de température du four par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril

(maxi/écono sur certains modèles)

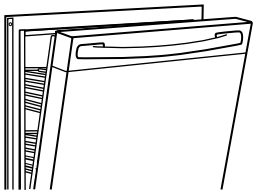


1. Cuisson au gril Maxi *2. Cuisson au gril Écono*

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière. Elles sont conçues pour laisser s'écouler les jus et empêcher les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras restant pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Les coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four lors de l'enlèvement de l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

La cuisson au gril utilise une chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Utiliser le réglage MAXI/ECONO (sur certains modèles) pour faire griller des morceaux de viande, de volaille et de poisson de grosseur régulière et plus petites. La cuisson au gril MAXI utilise les deux éléments supérieurs pour un brunissage maximal des aliments. La cuisson au gril ECONO utilise l'élément interne pour le brunissage seulement au centre des aliments.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four, excepté si la recette le recommande. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite au centre de la grille. Fermer la porte à la position d'arrêt du gril afin d'assurer une température de cuisson au gril appropriée.



Cuisson au gril :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

   Sur certains modèles, appuyer une fois pour Broil MAXI (cuisson au gril max) et deux fois pour Broil ECONO (cuisson au gril écono).

2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril à température variable (sur certains modèles)

Le changement de température avec Variable Temperature Broiling (cuisson au gril à température variable) permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Des coupes plus épaisses et des morceaux de viande, de poisson et de volaille de forme inégale peuvent mieux cuire à des températures de cuisson au gril plus basses.

Utilisation de Vari Broil (cuisson au gril à température variable) :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril).

   Sur certains modèles, appuyer une fois pour Broil MAXI (cuisson au gril max) et deux fois pour Broil ECONO (cuisson au gril écono).

2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la température entre 170°F et 325°F (77°C et 163°C).

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une température entre 300°F et 525°F (149°C et 274°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température peut être changée plus tard. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire d'appuyer de nouveau sur START (mise en marche).

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Pour obtenir les meilleurs résultats, placer l'aliment à 3 po (7 cm) ou plus de l'élément du gril. Les durées de cuisson indiquées sont des recommandations et peuvent être ajustées selon les goûts individuels. Les positions recommandées de la grille sont indiquées de la base (1) jusqu'en haut (5). Pour un dessin, voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles".

ALIMENTS	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	DURÉE TOTALE MIN.
Bifteck			
1 po (2,5 cm) d'épaisseur			
saignant à point	4	500°F	16
à point	4	(260°C)	21
bien cuit	4		25
Bifteck			
1½ po (3,8 cm) d'épaisseur	4	500°F	23
saignant	4	(260°C)	28
à point			
***Galettes**			
¾ po (2 cm) d'épaisseur	5	500°F	
bien cuit		(260°C)	8-12
Côtelettes de porc		450°F	
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	(232°C)	25-28
Tranche de jambon [précuit]			
½ po (1,25 cm) d'épaisseur	4	500°F	10-12
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	(260°C)	20-22
Saucisses	4	500°F (260°C)	8
Côtelettes d'agneau		400°F	
1 po (2,5 cm)	4	(204°C)	18-20
Poulet		500°F	
morceaux avec os	3	(260°C)	32
Poisson			
½ po (1,25 cm) d'épaisseur	3	350°F	20
1 po (2,5 cm) d'épaisseur	3	(177°C)	20-22

*Placer jusqu'à 9 galettes, également espacées sur la grille de la lèchefrite.

Cuisson par convection

(sur certains modèles)

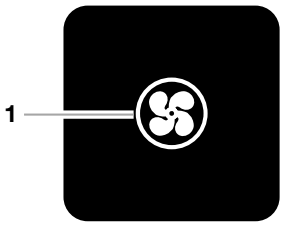
Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue continuellement la chaleur plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud maintient une température uniforme dans tout le four, permettant de cuire les aliments plus uniformément, en plus de donner des surfaces croustillantes tout en y scellant l'humidité pour des pains plus croustillants.

La plupart des aliments peuvent être cuits en réduisant les températures de cuisson de 25°F à 50°F (14°C à 28°C) et la durée de cuisson peut être réduite jusqu'à 30 pour cent, surtout pour les gros rôtis et dindes.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de telle sorte que les surfaces demeurent exposées au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillage.
- Minimiser la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans rebords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dent par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou une sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à deux ou trois endroits.

Cuisson au four par convection

(sur certains modèles)



1. Élément et ventilateur de convection

La cuisson au four par convection peut être utilisée pour cuire des gâteaux délicats et des pâtisseries ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre un déplacement plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra un temps de cuisson supplémentaire.

Lors de la cuisson au four d'un repas comportant plusieurs types différents d'aliments, s'assurer de choisir des recettes nécessitant des températures semblables. Prévoir un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) entre l'ustensile de cuisson et les parois du four.

Lors du préchauffage pour la cuisson au four par convection, les éléments de convection et du gril, gril et l'élément de cuisson au four chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir une température du four constante et le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au four par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

- Réduire la température recommandée dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, les placer aux positions de grille 2 et 4. Lors de l'utilisation de trois grilles, les placer aux positions de grille 1, 3 et 5.

1. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 325°F (163°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

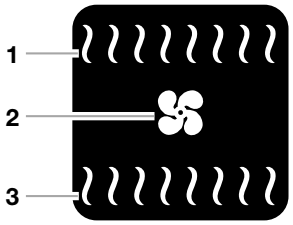
   “Lo°” apparaîtra sur l’afficheur si la température du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l’afficheur du four indique les augmentations de température du four par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection
(sur certains modèles)



1. Élément du gril
2. Ventilateur de convection
3. Élément de cuisson au four

Le rôtissage par convection peut être utilisé pour faire rôtir les viandes et la volaille, ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille. Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s’allument et s’éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l’air chaud.

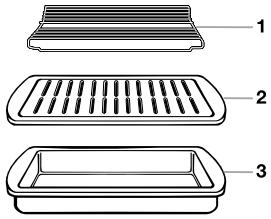
Si la porte du four est ouverte durant le rôtissage par convection, l’élément du gril et le ventilateur s’éteignent immédiatement. L’élément de cuisson au four s’éteindra après 2 minutes. Ils se remettent en marche lorsqu’on referme la porte.

- Réduire la température dans la recette de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d’être réduite.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu’indiqué dans la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson”. Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four avant de placer l’aliment, excepté si la recette le recommande.

Utiliser la grille de rôtissage sur le dessus de la lèchefrite et de sa grille. L’aliment repose ainsi au-dessus de la grille de la lèchefrite et l’air peut circuler librement autour de toutes les surfaces.



1. Grille de rôtissage
2. Grille de lèchefrite
3. Lèchefrite

1. Appuyer sur CONVECTION ROAST (Rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (149°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   “Lo°” apparaîtra sur l’afficheur du four si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l’afficheur du four indique une augmentation de la température du four par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) se fait entendre.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est achevée.

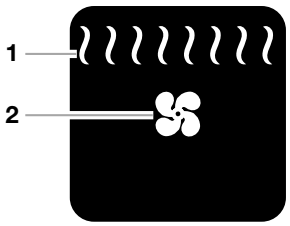
TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Aliment/ position de la grille	Durée de cuisson (en minutes par livre [454 g])	Temp. du four	Temp. interne de l’aliment
Boeuf, position de grille 2			
Rôti de côte			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Rôti de côte (désossé)			
saignant	22-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	27-30		160°F (71°C)
bien cuit	32-35		170°F (77°C)
Rôti de croupe ou d’aloyau			
saignant	20-25	300°F (149°C)	140°F (60°C)
à point	25-30		160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
Pain de viande	20-25	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Veau, position de grille 2			
Rôti de longe, de côte, de croupe			
à point	25-35	325°F (160°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-40		170°F (77°C)
Porc, position de grille 2			
Rôti de longe (désossé)	30-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Rôti d’épaule	35-40	325°F (160°C)	170°F (77°C)
Jambon, position de grille 2			
Frais (non cuit)	25-35	300°F (149°C)	170°F (77°C)
Entièrement cuit	15-20	300°F (149°C)	170°F (77°C)
Agneau, position de grille 2			
Gigot, rôti d’épaule			
à point	25-30	300°F (149°C)	160°F (71°C)
bien cuit	30-35		170°F (77°C)
***Poulet, position de grille 2**			
Entier			
3-5 lb (1,5-2,2 kg)	20-25	325°F (160°C)	185°F (85°C)
5-7 lb (2,2-3,1 kg)	15-20	325°F (160°C)	185°F (85°C)

***Dinde, position de grille 1 ou 2**			
13 lb et au-dessous (5,85 kg)	10-15	300°F (149°C)	185°F (85°C)
Plus de 13 lb (5,85 kg)	10-12	300°F (149°C)	185°F (85°C)
***Poulet de Cornouailles, position de grille 2 ou 3**			
1-1,5 lb (0,5-0,7 kg)	50-60	325°F (160°C)	185°F (85°C)

*Ne pas farcir la volaille lors du rôtissage par convection.

Cuisson au gril par convection
(sur certains modèles)



1. Élément du gril
2. Ventilateur de convection

Durant la cuisson au gril par convection, les éléments du gril sont activés et désactivés par intermittence pour maintenir la température du four, et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

La température est préréglée à 450°F (232°C), mais elle peut être changée à une température différente. Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

Si la porte du four est ouverte durant cuisson au gril par convection, les éléments du gril et le ventilateur s'éteignent immédiatement. Ils se remettent en marche lorsqu'on referme la porte.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson par convection, voir la section "Cuisson au gril" pour des directives générales sur la cuisson au gril. Positionner la grille.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille non chauffée de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille du four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Appuyer sur CONVECTION BROIL (cuisson au gril par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que le four soit éteint.

3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la cuisson est terminée.

Repas complet par convection
(sur certains modèles)

Le programme Convect Full Meal (repas complet par convection) propose onze programmes de cuisson par convection. Une seule touche programme le four, la température du four et la durée de cuisson ou la température de sonde. Une touche permet de régler son propre programme et de le garder en mémoire pour utilisation future. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUISSON ou TEMP. DE LA SONDE	ALIMENTS ou REPAS
1 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	1 h	Pain de viande, pommes de terre au four, gâteau renversé aux ananas
2 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	1 h 30	Poitrine de dinde, farce, mets en sauce, croustade aux pêches
3 Rôtissage par convection	350°F (177°C)	40 min	Côtelettes de porc farcies, potiron, pudding de pain perdu
4 Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	45 min	Poulet frit, pommes de terre dauphinoises, tarte aux cerises
5 Cuisson au four par convection	425°F (218°C)	20 min	Darnes de saumon cuites au four, tranches de légumes rôties, biscuits
6 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Boeuf, saignant
7 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Boeuf, à point ou porc
8 Rôtissage par convection	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Boeuf, bien cuit
9 Rôtissage par convection	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Bœuf braisé (3 lb [1,4 kg]) avec légumes
0 Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Mets en sauce

Utilisation :

Avant d'utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four. Si la sonde thermométrique est nécessaire, entrer la sonde dans l'aliment et connecter la sonde dans la fiche. Voir la section "Sonde thermométrique" pour une illustration.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau.

   Par exemple, les touches 1 à 0 ou "CONVECT FULL MEAL" (repas complet par convection).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de début, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaissent sur l'afficheur du four. L'heure d'arrêt ne s'affiche que dans les programmes modifiables.

   Lorsque le programme est terminé, "End" (fin) est affiché. Si la fonction est activée, des signaux de fin de programme se font entendre, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four lorsque la cuisson est terminée pour effacer l'affichage.

Réglage d'un programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson appropriées à la viande ou au plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25 à 50 degrés et de durée de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les fruits et légumes en dernier.

1. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
2. Appuyer sur une touche de programme du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température du four.
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et en minutes.

   ou

   Appuyer sur 0 pour une cuisson non minutée.
6. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) pour garder en mémoire

   ou

   Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et mettre le programme en marche tout de suite.

Conversion EASYCONVECT™

(sur certains modèles)

Les températures et les durées de cuisson par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Selon la catégorie choisie, EASYCONVECT peut réduire automatiquement la température standard de la recette et/ou la durée réglée pour la cuisson par convection.

Les aliments sont groupés dans trois catégories générales. Choisir la catégorie la plus appropriée pour l'aliment à faire cuire. Afin d'assurer des résultats de cuisson idéale, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	TYPE D'ALIMENTS
PRODUITS DE BOULANGERIE	**Biscuits, pains :** à cuisson rapide, à levure; **Gâteaux :** à étages, des anges; **plats en sauce :** entrées congelées, soufflés, biscuits, poisson.
VIANDES	**Pommes de terre au four; poulet :** entier et en morceaux; pain de viande; **rôtis** : porc, boeuf et jambon. (La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie.)
AUTRES ALIMENTS	**Aliments cuisinés :** frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza; **Tartes :** fruits, flan

Utilisation :

Avant d'utiliser la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Appuyer sur BAKED GOODS, MEATS (viandes) ou OTHER FOODS.
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   "CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur.

   Quand l'heure d'arrêt est atteinte, des signaux se font entendre (si activés). Ouvrir la porte et vérifier les aliments.
5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) si les aliments sont à point

   ou
6. Fermer la porte pour continuer la cuisson.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de demeurer sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Lorsque le mode Sabbat est programmé, seules les touches numériques et de mise en marche fonctionnent; aucun signal sonore ne retentira et les afficheurs n'indiqueront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur s'allumeront sur l'afficheur du four d'un bout à l'autre du mode Sabbat.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas et les éléments de chauffage ne s'allumeront pas ni ne s'éteindront immédiatement.

Si une panne de courant se produit alors que le mode Sabbat est réglé, le four retournera au mode Sabbat à la température à laquelle il fonctionnait avant la panne de courant.

Activation :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt)
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   "SAb On" (mode Sabbat - marche) apparaîtra sur l'afficheur.

   Appuyer sur la touche CANCEL OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage.
5. Fermer la porte du four.

Désactivation :

Le four peut être désactivé de la capacité à régler le mode Sabbat en répétant les étapes ci-dessus. "SAb OFF" (mode Sabbat - arrêt) apparaîtra sur l'afficheur. Lorsqu'il est désactivé, le mode Sabbat ne peut être réglé normalement jusqu'à ce qu'il soit réactivé.

Réglage de la cuisinière sur le mode Sabbat :

Pour régler la cuisinière pour satisfaire aux exigences de “non-fonctionnement” pour le mode Sabbat, activer d'abord le mode Sabbat en suivant les étapes ci-dessus, puis suivre les étapes ci-dessous.

1. Allumer ou éteindre la lampe du four et/ou le témoin lumineux de surface (si disponible).

   Ces témoins lumineux resteront allumés ou éteints (selon le réglage) pendant le mode Sabbat. L'ouverture de la porte n'allumera pas la lampe du four si celle-ci est programmée pour être éteinte.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
5. Appuyer sur START (mise en marche).
6. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant 5 secondes. “START?” (mise en marche?) apparaîtra sur l'afficheur.
7. Appuyer sur START (mise en marche). “SAb” (sabbat) apparaîtra sur l'afficheur.
8. Fermer la porte du four.

Mettre fin au mode Sabbat :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant 5 secondes.
3. Fermer la porte du four.

Changement de température

La température du four peut être modifiée lorsque le four est au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne retentira et l'affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s'allumeront ou ne s'éteindront pas pendant un certain temps, entre 16 et 24 secondes. Le changement de température du four peut prendre jusqu'à une demi-heure.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent diverses températures.

Se servir du tableau suivant comme guide.

TOUCHE NUMÉRIQUE	TEMPÉRATURE DU FOUR
1	170°F (77°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°C)
*6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

*Lorsque la touche numérique 6 est utilisée, il faut s'assurer d'appuyer sur la touche pendant seulement 1 seconde car c'est la touche qui peut aussi désactiver le mode Sabbat.

Pour changer la température :

1. Appuyer sur la touche numérique tel qu'indiqué dans le tableau pendant 1 seconde.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

Déshydratation

(sur certains modèles)

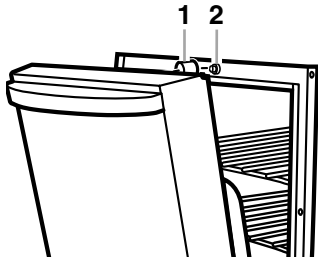
La déshydratation fait sécher les aliments. Pour plus de renseignements, consulter un livre portant spécifiquement sur la déshydratation ou la conservation des aliments. Des grilles de déshydratation et une butée d’arrêt de porte du four sont nécessaires, mais ne sont pas fournies avec ce four. Pour commander, voir la section “Assistance ou Service”.

Déshydratation :

Avant la déshydratation, préparer les aliments tel que recommandé dans la recette et disposer sur la ou les grille(s) de déshydratation. Placer les grilles tel qu’indiqué dans le tableau suivant. Voir la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson” pour une illustration.

NOMBRE DE GRILLES	POSITION DE GRILLE(S)
1	3
2	2 et 4
3	1, 3 et 5

Placer la butée de la porte du four au-dessus de l’interrupteur automatique de la lumière de four.



1. Butée de la porte du four
2. Interrupteur automatique de la lumière du four

1. Appuyer et maintenir CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) pendant 5 secondes.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 140°F (60°C). La température de déshydratation peut être réglée entre 100°F et 200°F (38°C et 95°C).
2. Appuyer sur START (mise en marche).
3. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) lorsque la déshydratation est terminée.

Levée du pain

(sur certains modèles)

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.

Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position deux, puis placer la lèchefrite en position un. Voir la section “Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson” pour un dessin. Verser deux tasses (500 mL) d’eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie) pendant 5 secondes.

   L’afficheur indiquera 100°F (38°C).

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte monter jusqu’à doubler de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. La durée de levée dépend du type et de la quantité de pâte.

3. Appuyer sur LOWER OVEN CANCEL (annulation four inférieur) lorsque la levée est terminée.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans un (des) et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite, l’eau et les opérations. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

Sonde thermométrique

(sur certains modèles)

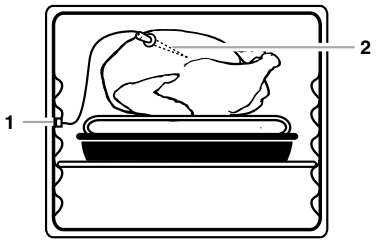
La sonde thermométrique mesure exactement la température interne de la viande, de la volaille et des plats en sauce et devrait être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne devrait pas être utilisée durant la cuisson maxi et écono, la cuisson au gril par convection, la déshydratation et la levée du pain.

Toujours déconnecter et retirer la sonde thermométrique du four au moment de retirer les aliments du four.

Utilisation :

Avant l’utilisation, insérer la sonde dans le centre de la portion de viande la plus épaisse ou à l’intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, en dehors des parties de gras ou de l’os. Ne pas utiliser la sonde thermométrique si les aliments sont congelés.

Placer les aliments au four et connecter la sonde thermométrique dans la fiche. Garder la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.



1. Fiche de la sonde thermométrique
2. Sonde thermométrique

1. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température de sonde autre que 160°F (71°C). La sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle affichée.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four choisie apparaît sur l’afficheur tout au long de la cuisson.

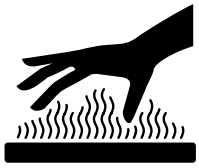
   “Lo°” apparaît sur l’afficheur jusqu’à ce que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C). Ensuite, l’afficheur indique les augmentations de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four s’éteint automatiquement et “End” (fin) apparaît sur l’afficheur.

   Si activés, les signaux de fin de programme se font entendre. Par la suite, des signaux de rappel se font entendre à intervalles d’une minute.
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l’afficheur et/ou arrêter les signaux de rappel.

Changement de la température de sonde et réglage du four :

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

Répéter les étapes précédentes.

Si on appuie sur CANCEL OFF en tout temps lors du changement de la température de la sonde, la fonction réglée est annulée automatiquement et il est nécessaire de régler de nouveau l'utilisation de la fonction de la sonde thermométrique.

Pour régler de nouveau après avoir appuyé sur CANCEL OFF, déconnecter la sonde de la prise, puis la reconnecter. Fermer la porte du four et répéter les étapes précédentes.

Après la cuisson, déconnecter la sonde et sortir l'aliment du four. L'icône de la sonde demeurera allumée jusqu'à ce que la sonde soit déconnectée de la prise.

Voir la section "Nettoyage général" pour nettoyer la sonde.

Cuisson minutée

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet au four d'être réglé pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant une durée établie, et/ou s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une température autre que 350°F (177°C).

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

   Sur certains modèles, l'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de minutes apparaîtront sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux de fin de programme se font entendre. Par la suite, les signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage de la durée de cuisson et de l'heure d'arrêt :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. Voir la section "Horloge".

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de TEMPÉRATURE "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une température autre que 350°F (177°C).

2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.

4. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt de la cuisson.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que la durée correcte s'affiche.

6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Sur certains modèles, la température réglée et le compte à rebours de minutes apparaîtront sur l'afficheur.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement et "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four.

   Si activés, des signaux sonores de fin de programme se font entendre. Par la suite, des signaux de rappel se font entendre à intervalles d'une minute.

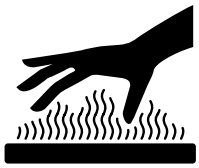
7. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Programme d'autonettoyage

(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent(s) du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité.

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1 ½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser de l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Préparation de la table de cuisson et du tiroir de remisage :

- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson car ils peuvent fondre.
- Vider complètement le tiroir de remisage.

Fonctionnement du programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des éclatements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30; cependant la durée peut être changée. Les durées de nettoyage recommandées sont de 2 h 30 pour des saletés légères et de 3 h 30 à 4 h 30 pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Ne pas utiliser un chiffon humide sur la porte ou le hublot de la porte du four avant que le four ait complètement refroidi sinon le verre risque de se briser.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles canadiens, les éléments de surface arrière ne fonctionnent pas durant le programme d'autonettoyage.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une heure de nettoyage.

2. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouillera automatiquement et le message "DOOR LOCKED" ou "LOCKED" (porte verrouillée), l'heure de mise en marche et l'heure de la fin du nettoyage apparaissent sur l'afficheur. Sur certains modèles, la durée de nettoyage apparaît sur l'afficheur du four.

   La porte ne se déverrouillera pas avant que le four ait refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" ou "LOCKED" (porte verrouillée) s'efface.

3. Appuyer sur n'importe quelle touche ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage du four.

Pour différer l'autonettoyage :

Avant de retarder la mise en marche de l'autonettoyage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure. Voir la section "Horloge". S'assurer également que la porte est complètement fermée, sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de nettoyage autre que 3 h 30. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 et 4 h 30.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" pour régler une heure de nettoyage.

2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).

   Sur certains modèles, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).

3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.

   Sur certains modèles, appuyer sur les touches (boutons) à flèche de HR et MIN "vers le haut" ou "vers le bas" jusqu'à ce que l'heure correcte apparaisse sur l'afficheur.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée. La porte se verrouille automatiquement et "DOOR LOCKED" ou "LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaissent aussi sur l'afficheur (sur certains modèles). La porte ne se déverrouille pas avant que le four ait refroidi.

   Quand l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Lorsque le programme est terminé et que le four a refroidi, "End" (fin) apparaît sur l'afficheur du four et "DOOR LOCKED" ou "LOCKED" (porte verrouillée) n'apparaît plus.

5. Appuyer sur CANCEL OFF pour effacer l'affichage du four.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt). Si la température du four est trop élevée, la porte demeure verrouillée. Elle ne se déverrouille pas avant que le four soit froid.

Sur certains modèles, si la température du four est trop élevée après l'autonettoyage, "cln," "TIMED," "ON," "cool" et "LOCKED" apparaissent sur l'afficheur jusqu'à ce que le four refroidisse complètement.

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four et la table de cuisson ont refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits nettoyants.

Du savon, de l'eau et un linge doux ou une éponge sont recommandés, à moins d'indication contraire.

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, devraient être nettoyés dès que la surface a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

- Nettoyant à vitres, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :

  Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique des numéros de modèle et de série car le frottage pourrait en effacer les chiffres.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser des tampons à récurer garnis de savons, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

  Voir la section "Assistance ou service" pour soumettre une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l'eau propre et assécher avec un linge doux sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

VITROCÉRAMIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de laine d'acier, poudre à récurer abrasive, produit de blanchiment chloré, produit de décapage de la rouille ou de l'ammoniaque parce que ces produits peuvent endommager la surface.

Toujours essuyer avec un linge ou une éponge propre et mouillée et sécher à fond pour prévenir les rayures et les taches.

Utiliser régulièrement la crème à polir pour table de cuisson pour aider à prévenir les égratignures, les piqûres et les abrasions et pour conditionner la table de cuisson. Voir "Assistance ou Service" pour soumettre une commande.

Un grattoir pour table de cuisson est aussi recommandé pour les souillures tenaces et peut être commandé comme accessoire. Voir "Assistance ou Service" pour soumettre une commande. Le grattoir pour table de cuisson utilise des lames de rasoir. **Ranger les lames de rasoir hors d'atteinte des enfants.**

Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge propre humide :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :

  Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous pouvez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

- Crème à polir pour table de cuisson et essuie-tout propre humide :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Crème à polir pour table de cuisson ou un produit de nettoyage non abrasif :

  Frotter le produit dans la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

Souillure cuite

- Crème à polir pour table de cuisson et grattoir :

  Frotter la souillure en utilisant un essuie-tout ou un linge doux humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

Marques métalliques provenant de l'aluminium et du cuivre

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les marques ne disparaîtront pas totalement, mais après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

Petites éraflures et abrasions

- Crème à polir pour table de cuisson :

  Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Ne pas utiliser de la laine d'acier ou des produits de nettoyage abrasifs ou un nettoyant pour four.

Ne pas faire tremper les boutons.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position d'arrêt OFF.

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

- Savon et eau ou lave-vaisselle :

  Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs.

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le hublot de la porte du four.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyant à four.

Les renversements d'aliments devraient être nettoyés lorsque le four a refroidi. Aux températures élevées, l'aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d'autonettoyage :

  Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

GRILLES DU FOUR ET DE RÔTISSAGE

Programme d'autonettoyage :

Voir d'abord "Programme d'autonettoyage". Il faut ôter les grilles sinon elles se décoloreront et deviendront plus difficiles à faire glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d'huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.

- Tampon en laine d'acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant pour four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail vitrifié seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

SONDE THERMOMÉTRIQUE (sur certains modèles)

- Tampon à récurer en plastique

Lampe de surface et lampe de nuit

(sur certains modèles)

LAMPE DE SURFACE

La lampe de la table de cuisson fonctionne avec un tube fluorescent de 20 watts à lumière blanche et comporte deux pièces remplaçables. Le démarreur est une pièce en forme de bouton situé sur le côté droit du dosseret, sous l'ampoule.

Avant de remplacer, s'assurer que la cuisinière est éteinte et a refroidi.

La lampe de la table de cuisson est située sur le dosseret. Elle est commandée par la touche SURFACE LIGHT (lampe de surface) sur le tableau de commande. La touche ON allume la lampe et celle-ci reste allumée jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche OFF.

Utilisation :

1. Appuyer sur SURFACE LIGHT/ON (lampe de surface/marche) pour allumer la lampe de la table de cuisson.
2. Appuyer sur SURFACE LIGHT/OFF (lampe de surface/arrêt) pour éteindre la lumière de la table de cuisson.

LAMPE DE NUIT

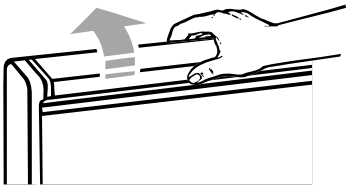
La lampe de nuit est située dans le dosseret. La touche NIGHT (nuit) allume la lampe de surface automatiquement quand la lumière dans la pièce est assez faible pour nécessiter une lampe de nuit. Quand la lampe de nuit est allumée, tous les témoins lumineux de l'afficheur sont mis en veilleuse.

Utilisation :

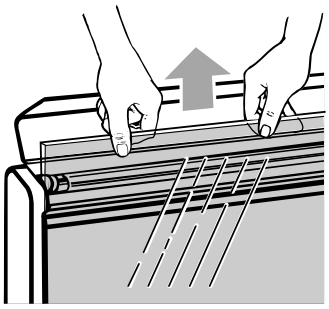
1. Appuyer sur SURFACE LIGHT/NIGHT (lampe de surface/nuit) pour allumer. "NIGHT LIGHT" (lampe de nuit) apparaît sur l'afficheur.
2. Appuyer sur SURFACE LIGHT/NIGHT (lampe de surface/nuit) pour éteindre.

Remplacement :

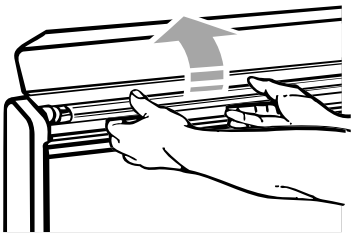
1. Débrancher la cuisinière ou interrompre le courant.
2. Faire basculer le dessus du dosseret.



3. Enlever le verre sur le devant du dosseret.



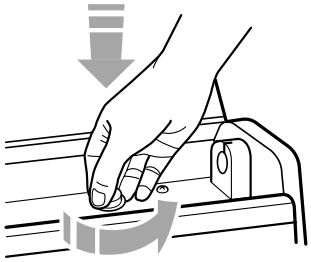
4. Saisir les deux extrémités du tube fluorescent.
5. Tourner le tube fluorescent de 90° dans un sens ou l'autre pour libérer les deux extrémités.



6. Remplacer le tube, replacer le dessus du tableau de commande.
7. Rebrancher la cuisinière ou rétablir le courant.

Remplacement du démarreur :

1. Débrancher la cuisinière ou interrompre le courant.
2. Enlever le tube fluorescent.
3. Pousser le démarreur et le tourner d'environ 90° dans le sens antihoraire.



4. Tirer le démarreur hors de l'enfoncement.
5. Replacer le nouveau démarreur, le tube et le dessus du tableau de commande.
6. Rebrancher la cuisinière ou rétablir le courant.

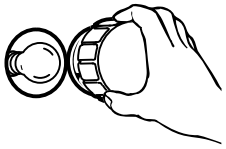
Lampe(s) du four

La ou les lampe(s) fonctionne(nt) avec une ampoule d'appareil ménager de 40 watts. La ou les lampe(s) s'éteint (s'éteignent) lorsque la porte est ouverte et ne fonctionne(nt) pas durant le programme d'autonettoyage. Quand la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la ou les lampe(s).

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et refroidi.

1. Débrancher la cuisinière ou interrompre le courant.
2. Tourner dans le sens antihoraire le couvercle en verre de l'ampoule à l'arrière du four et enlever.



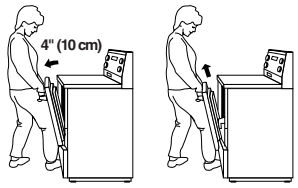
3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et l'enlever de la douille.
4. Remplacer l'ampoule et replacer le couvercle de l'ampoule en tournant dans le sens horaire.
5. Rebrancher la cuisinière ou rétablir le courant.

Porte du four

Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, la porte peut s'enlever si nécessaire. Suivre ces instructions. La porte du four est lourde.

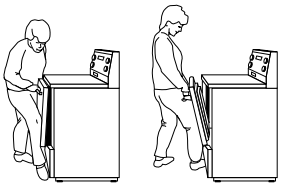
Pour enlever la porte :

1. Ouvrir la porte du four à la position d'arrêt du gril (ouvrir d'environ 4 po [10 cm]).
2. Soulever légèrement la porte et la tirer des charnières jusqu'à la position du taquet.
3. Pousser la porte vers le bas et tirer tout droit pour enlever complètement la porte.



Pour réinstaller la porte :

1. Tenir la porte du four par la poignée et placer le dessus de la porte sous le porte-à-faux de la table de cuisson.
2. Avec le devant de la jambe, appliquer une pression de façon à glisser les charnières dans les fentes aussi loin que possible.
3. Avec le côté de la jambe, appliquer une pression au bas du devant de la porte.
4. Soulever la porte légèrement. Appliquer une pression et pousser jusqu'à ce que les charnières soient complètement engagées.



Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage peut être enlevé. Avant de l'enlever, s'assurer que le tiroir est froid et vide.

Enlèvement :

1. Tirer le tiroir jusqu'à première butée d'arrêt.
2. Soulever l'arrière du tiroir et retirer.

Réinstallation :

1. Insérer les extrémités des rails du tiroir dans le creux.
2. Glisser le tiroir jusqu'au bout.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Est-ce que le cordon d'alimentation est débranché?** Brancher sur une prise reliée à la terre.
- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?** Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le bouton de commande est-il réglé correctement?** Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage.
- **Sur les modèles à vitrocéramique, le verrouillage de la table de cuisson est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage de la table de cuisson".
- **Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?** Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleurs".

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **L'ustensile est-il de dimension appropriée?** Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la surface de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1 po (2,5 cm) hors de la surface de cuisson.

Le témoin de surface chaude reste allumé

- **Est-ce que le témoin de surface chaude reste allumé après que le ou les boutons de commande ont été tournés à "off"?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".

Les résultats de cuisson ne sont pas tels que prévus

- **Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Le bouton de commande est-il réglé au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de la table de cuisson".
- **L'appareil est-il d'aplomb?** Niveler l'appareil. Voir les instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?** Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?** Voir la section "Mode Sabbat".

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?** Voir la section "Commande de la température du four".
- **Sur certains modèles, le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il durant BAKE (cuisson au four), BROIL (cuisson au gril) ou CLEAN (nettoyage)?** Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement durant l'utilisation du four. Ceci aide à refroidir les commandes électroniques.

L'affichage indique des messages

- **L'affichage indique-t-il "PF"?** Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichages". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'affichage indique-t-il une lettre suivie par un chiffre?** Appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt) pour effacer l'affichage. Voir la section "Affichages". Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
- **L'affichage indique-t-il "F5" ou "E3"?** Le cordon d'alimentation n'est pas bien mis à la terre. Voir les instructions d'installation.
- **Sur certains modèles, l'affichage indique-t-il "CF"?** Le four est réglé à la fonction "Repas complet par convection". Voir la section "Repas complet par convection".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?** Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?** Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?** Voir la section "Cuisson minutée".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Revérifier la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
  Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section "Cuisson au four".
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  Vérifier pour s'assurer que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-t-elle été utilisée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces d'origine. Les pièces d'origine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour obtenir des pièces d'origine dans votre région, composez le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou du centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-461-5681**

Lundi à vendredi 8 h - 18 h HNE.

Samedi 8 h 30 - 16 h 30 HNE.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777.** Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DE TABLE DE CUISSON, FOUR ENCASTRÉ ET CUISINIÈRE KITCHENAID®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES, TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, BRÛLEURS À GAZ ET SYSTÈME DE COMMANDES TRANSISTORISÉES

Sur les cuisinières et tables de cuisson électriques, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout élément électrique pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et tables de cuisson en vitrocéramique, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la table de cuisson en vitrocéramique. KitchenAid garantit que la table de cuisson en vitrocéramique ne subira pas de décoloration, que le motif sur la table de cuisson ne s'effacera pas par usure, que le joint en caoutchouc entre la table de cuisson en vitrocéramique et le bord en porcelaine ne se fendra pas, que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se fendra pas à cause d'un choc thermique et que les éléments de surface ne brûleront pas.

Sur les cuisinières et tables de cuisson à gaz, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour tout brûleur à gaz pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication.

Sur les cuisinières et fours encastrés, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et l'intérieur de la porte en porcelaine si la pièce rouille par suite de vices de matériaux et de fabrication. KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour le système de commandes transistorisées et le tube magnétron dans les fours combinés, pour corriger les vices de matériaux et de fabrication.

GARANTIE LIMITÉE DE LA SIXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA CAVITÉ DU FOUR ET L'INTÉRIEUR DE LA PORTE EN PORCELAINE SUR LES CUISINIÈRES ET FOURS ENCASTRÉS

Sur les cuisinières et fours encastrés seulement, de la sixième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et l'intérieur de la porte si la pièce rouille par suite de vices de matériaux ou de fabrication.

KitchenAid ne paiera pas pour :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil ou remplacer des fusibles, rectifier le câblage électrique du domicile ou remplacer des ampoules d'éclairage.
2. Les réparations lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, mésusage, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées faites à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous frais de main-d'oeuvre au cours des périodes de garanties limitées.

KITCHENAID CANADA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects : par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre.

Cette garantie ne s'applique pas en dehors du Canada. Contacter le vendeur autorisé KitchenAid pour savoir si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" de ce manuel. Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou Service" ou en téléphonant sans frais au Centre d'interaction avec la clientèle KitchenAid, **1-800-461-5681**. Pour pièces, accessoires, installation et service composer le **1-800-807-6777**. 4/01

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros complets de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

9754287FC 9/03

© 2003. Tous droits réservés. ® Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada Imprimé aux É.-U.